ZELLEN FÜR DAS AUFGEHEN
PROVERS
LIEVITATORI
CHAMBRE DE LEVAGE
FERMENTADORA

83P 83PE
84P 84PE
94P 94PE
95P 95PE

BEDIENUNGSHANDBUCH DE
OPERATING INSTRUCTION EN
MANUALE D'ISTRUZIONE IT
NOTICE D'ENTRETIEN FR
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

Bartscher

CE

REV00 - LE001 - 09/2011

1 - Introducción

1.1 Introducción 36

1.2 Advertencias generales 36

1.3 Características técnicas 37

1.4 Conformidad con las directivas y normativas 38

2 - IInstrucciones para la instalación y para el mantenimiento

2.1 Lugar de instalación y colocación 39

2.2 Conexión eléctrica 39

3 - Instrucciones de uso

3.1 Advertencias preliminares 40

3.2 Funcionamiento 40

3.3 Limpieza y mantenimiento 41

4 - Esquemas eléctricos

4.1 Versión mecánica 42

4.2 Versión digital 43

1.1 Introducción

• Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual y guardarlo para eventuales consultas en un lugar seguro.

Agradecemos la confianza que ha demostrado al adquirir uno de nuestros productos.

El fabricante declina toda responsabilidad que derive de un uso impropio o por parte de personal no preparado, de modificaciones y/o reparaciones realizadas autónomamente o por personal no autorizado y del empleo de piezas de recambio no originales o no específicas para los modelos de los hornos.

• Todas las operaciones a continuacion descritas tienen que ser ejecutadas solo por personal cualificado.

1.2 Advertencias generales

• Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente libro con la finalidad de conocer las precauciones a seguir para:
- la instalación del cámara de fermentación;
- su manutención;
- la manera mejor de utilizarlo.

• Estos equipos deberán utilizarse sólo para el uso para el que han sido expresamente concebidos, es decir para cocer o calentar alimentos; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.

• La máquina está destinada al uso profesional y debe ser usada por personal cualificado.

• Antes de salir de fábrica los equipos son probados y puestos a punto por personal experto y especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

• La instalación, así como cualquier reparación o puesta a punto que haya que realizar a continuación deberá efectuarse con el máximo cuidado y atención y por parte de personal cualificado.
Por este motivo les aconsejamos que se dirijan siempre al Concesionario que ha efectuado la venta, especificando el tipo de inconveniente, número de serie y el modelo de su equipo.

• Para efectuar una reparación, una sustitución de piezas u operaciones de mantenimiento extraordinario, así como en caso de que se verifique una avería o un funcionamiento anómalo, diríjase exclusivamente a personal autorizado por la compañía productora y dotado con los requisitos profesionales necesarios.

• Use sólo las piezas de recambio originales que figuran listadas a continuación.

• Antes de la instalación comprobar que los valores de la red eléctrica y del agua sean compatibles con los valores indicados en la ficha técnica.

• La seguridad eléctrica de los queda garantizada gracias cámara de fermentación a la conexión a una eficaz instalación de toma a tierra (que debe ser revisada periódicamente) acorde con las normativas vigentes.

• De la utilización y de la vigilancia de los hornos durante el uso deben ocuparse sólo personas específicamente preparadas.

• No instalar la máquina cerca de fuentes de calor como freidoras, fuegos, etc.

• No obstruir por ningún motivo las rendijas de aspiración y de eliminación

del calor.

• Solicitar al instalador que proporcione las instrucciones necesarias para la correcta utilización del endulzador/ de la descalcificadora del agua. (Atención: un procedimiento imperfecto de regeneración de las resinas puede ocasionar corrosión en la máquina).

• Anter de poner en funcionamiento el cámara de fermentación por primera vez, es necesario efectuar una cuiosa limpieza del mismo:
- externamente se tiene que limpiar sólo con un paáo humedecido;
- el interior de la cámara de cocción tiene que limpiarse con agua;
- en todo caso, nunca se tienen que utilizar estropajos metálicos para la limpieza del la máquina.

No respetar estas reglas fundamentales puede poner en peligro la seguridad del equipo y del usuario.
En caso de que el usuario o el técnico encargado de la instalación no respeten las normas que figuran en el presente manual, la compaáía productora declina toda responsabilidad y cualquier posible accidente o anomalía causados por dicha
inobservancia no podrá ser imputado a la misma.

El fabricante declina cualquier responsabilitad por las posibles incorrecciones contenidads en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión.
El fabricante se reserva, ademas, el derecho de modificar el producto, como cree necesario, sin variar las caracteristicas esenciales delmismo.

1.3 Características técnicas

• El presente aparato esta destinado a uso profesional y sirve para la completa fermentacion del producto fresco o congelado.

• Esta possibile aplicar a este version un motoventilador.

Características técnicas

	83P / 83PE	84P / 84PE	94P / 94PE	95P / 95PE
Dimensiones	650 x 770 x900 mm	760 x 935 x 900 mm	965 x 795 x 900 mm	965 x 795 x 700 mm
Potencia eléctrica	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Alimentación	230 V ~	230 V ~	230 V ~	230 V ~
Tipo de cable eléctrico	H05RN-F 3x1,5mm^2	H05RN-F 3x1,5mm^2	H05RN-F 3x1,5mm^2	H05RN-F 3x1,5mm^2
Número de fuentes	8	8	16	10
Panel mandos	83P: Mechanical 83PE: Digital	84P: Mechanical 84PE: Digital	94P: Mechanical 94PE: Digital	95P: Mechanical 95PE: Digital

ES

1.4 Conformidad con las directivas y normativas

Los cámaras de fermentación cumplen las prescripciones y los requisitos de seguridad indicados en las siguientes Normativas Europeas y las normas específicas asociadas:

• Normativa de seguridad de la baja tensión 2006/95/CE y actualizaciones sucesivas.

• Normativa de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE y actualizaciones sucesivas (EN 50165 EN 55014, EN 50366 e EN 61000-4).

El fabricante declara en consecuencia que sus productos respetan la legislación europea vigente, por lo que cuentan con la marca CE, que permite su comercialización en los países europeos.

2.1 Lugar de instalación y colocación

• Posicionamento: instalar el aparato en un lugar bien ventilado a una distancia minima de 5 cm de las paredes cercanas.

• Quitar la pelicula adhesiva que protege la maquina antes de ponerla en marcha.

ADVERTENCIA
La instalación, la transformación y el mantenimiento extraordinario del la cámara de fermentación deben ser realizados exclusivamente por instaladores autorizados o por el Ente suministrador de la energía y en conformidad con las normativas de seguridad en vigor.

Garantizar una distancia de almenos 10 cmdel techo si elmismo está hecho de material combustible o si no tiene aislamiento térmico.

2.2 Conexión eléctrica

• Conexion electrica: el aparato trabaja con un voltaje de 220 V. Es aconsejable utilizar cables resistentes a temperaturas superiores a 40 °C.

La conexión a la red eléctrica de alimentación debe realizarse según las normas vigentes.

Conexion a la red electrica

Asegurarse, antes de la conexión, de que la tensión y la frecuencia de la red correspondan con los valores indicados en la placa de datos del la cámara de fermentación situada bajo el panel trasero.

Se admite una variación de tensión del ± 10 %.

La cámara de fermentación debe estar conectado de manera permanente a la red eléctrica con un cable de goma pesadade policloropreno tipo H05RN-F con una sección de los hilos conductores proporcional a la carga máxima absorbida

Es necesario contar con dispositivos específicos de protección automáticos diferenciales, de alta sensibilidad, capaces de garantizar la protección contra el contacto directo e indirecto de las partes en tensión y de las corrientes de falla a tierra según las normas vigentes; la máxima corriente de dispersión admitida es de 1 mA/kW.

Linea de tierra

El equipo debe estar conectado a la línea de tierra de la red.

La cámara de fermentación debe estar incluido en un sistema equipotencial; la conexión deberá realizarse con un conductorde sección mínima de 10 mm² conectado a la bornera con el símbolo la espalda del la cámara de fermentación.

ES

3.1 Advertencias preliminares

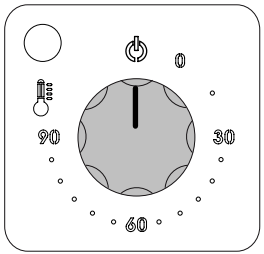
• La máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por personal preparado.

• La debe emplearse exclusivamente para la cámara de fermentación cocción de alimentos. Cualquier otro uso se considera impropio.

Está terminantemente prohibido lavar la cámara de cocción o los cristales de la puerta con chorros de agua fria cuando todavía su temperatura supera los 70° C.

3.2 Funcionamiento

Versión mecánica

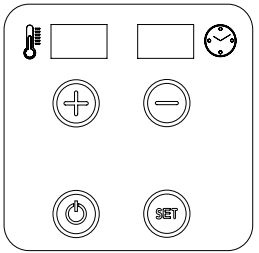


ENCENDIDO Y REGULACIÓN: Girar el mando del termostato en el sentido de las agujas del reloj y programar la temperatura deseada.

• El indicador luminoso anaranjado señala que el aparato se encuentra en fase de calentamiento.

APAGADO: Girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj y poner otra vez el selector en la posición de partida identificada con el símbolo

Versión digital



ENCENDIDO Y REGULACIÓN:
• Pulsar la tecla de encendido/apagado

• Pulsar la tecla SET, el cuadrante de la temperatura comienza a parpadear

• Programar la temperatura deseada con las teclas y

• Pulsar otra vez la tecla SET, el cuadrante del tiempo comienza a parpadear

• Programar el tiempo con las teclas y

• Nada más terminar de parpadear el cuadrante del tiempo, la máquina empieza a funcionar automáticamente

APAGADO: pulsar la tecla de encendido/apagado

Humidificación

• Con el fin de evitar que el produco se seque durante la fermentacion, se aconseja de llenar la cubata en el fondo con agua y poner el termostato girando el mando.

3.3 Limpieza y mantenimiento

• Desconectar el aparato de la red electrica antes de proceder a la limpieza diaria teniendo en consideracion las siguientes instrucciones:

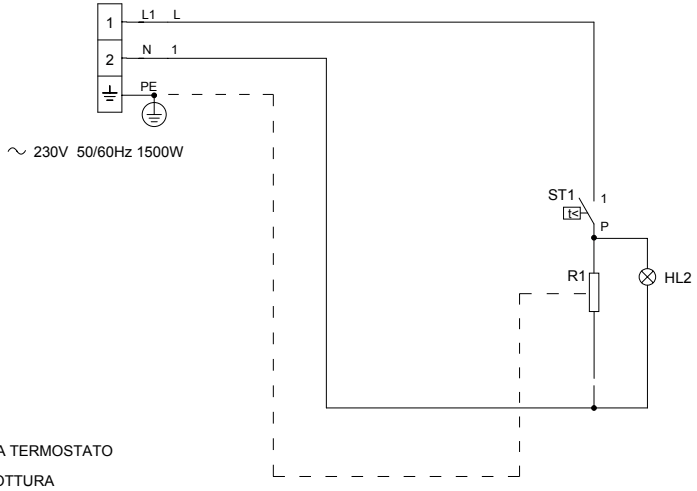
• Limpiar las partes en acero con agua y jabon evitando el uso de detergentes que contengan sustancias corrosivas, al final enjuagar bien y secar cuidadosamente.

• Desconectar electricamente el aparato con el fin de proceder a la eventual manutencion. Aconsejamos de controlar las condiciones de los cables y de la resistencia.

• En caso de averia utilizar solo recambios originales.

El fabbricante se reserva el derecho de hacer las debidas modificaciones sin alterar las caracteristicas de base del producto.

4.1 Mechanische Ausführung - Mechanical version - Versione meccanica - Version mécanique - Versión mecánica



IT

HL2 SEGNALATORE SPIA TERMOSTATO
R1 RESISTENZA
ST1T ERMOSTATO DI COTTURA

GB

HL2L IGHT THERMOSTAT
R1 HEATING ELEMENT
ST1 COKING THERMOSTAT

FR

HL2L AMPE THERMOSTAT
R1 RESISTANCE
ST1T HERMOSTAT

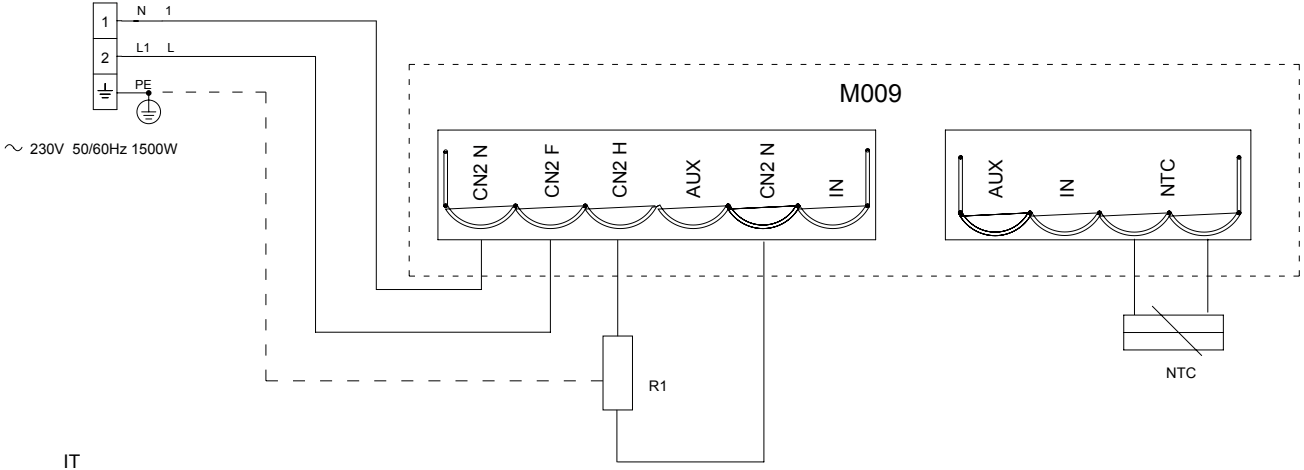
DE

HL2 KONTROLLAMPE
R1 HEIZKORPER
ST1T HERMOSTAT CELLE

ES

HL2L AMPE TERMOSTATO
R1 RESISTANCIA
ST1T ERMOSTATO

4.2 Digitale Ausführung - Digital version - Versione digitale - Version numérique - Versión digital



IT

M009	SCHEDA ELETTRONICA
R1	RESISTENZA
NTC	SONDA TEMPERATURA

GB

M009	DIGITAL BOARD
R1	HEATING ELEMENT
NTCT	EMPERATURE PROBE

FR

M009	CARTE DIGITAL
R1	RESISTANCE
NTC	SONDE DE TEMPERATURE

DE

M009	DIGITALKARTE
R1	HEIZKORPER
NTCT	HERMOSTAT CELLE

ES

M009	TARJETA DIGITAL
R1	RESISTANCIA
NTC	SONDA DE TEMPERATURA